

dilakukan dengan melakukan uji organoleptik, uji kadar gula (*brix*), dan uji pH. Pengujian produk akhir dilakukan dengan menggunakan sampel susu pasteurisasi rasa original. Pengendalian mutu tersebut dimaksudkan untuk tetap menjaga kualitas produk agar tetap terjaga.

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>v</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Tujuan dan Manfaat.....</b>	<b>3</b>
1.2.1 Tujuan Umum.....	3
1.2.2 Tujuan Khusus .....	3
1.2.3 Manfaat Magang .....	4
<b>1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja .....</b>	<b>4</b>
<b>1.4 Metode Pelaksanaan .....</b>	<b>5</b>
<b>BAB 2. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>6</b>
<b>2.1 Sejarah Perusahaan .....</b>	<b>6</b>
2.1.1 Logo Perusahaan.....	7
2.1.2 Visi dan Misi Perusahaan .....	8
2.1.3 Profil Perusahaan .....	9
<b>2.2 Struktur Organisasi Perusahaan.....</b>	<b>10</b>
<b>2.3 Kondisi Lingkungan .....</b>	<b>12</b>
<b>2.4 Produk.....</b>	<b>13</b>
<b>BAB 3. KEGIATAN UMUM LOKASI MAGANG .....</b>	<b>16</b>